

Walnuss-Gorgonzola-Käse-Spätzle mit Schmelzzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Zwiebeln:

2 große rote Zwiebeln Pflanzenöl

Für den Spätzleteig:

2 Eier ½ EL Butter 110 ml Milch
200 g Spätzlemehl 50 g gemahlene Walnüsse Muskatnuss
Salz

Für die Spätzle:

200 g Emmentaler 110 g milder Gorgonzola Salz, Pfeffer

Für die Birne:

1 Birne 1 EL Butter

Für die gerösteten Walnüsse:

80 g Walnüsse

Für den Salat:

80 g Rucola 1 Birne 5 Walnüsse
2 TL flüssiger Honig 20 ml heller Balsamico Essig 3 Zweige Thymian
40 ml Olivenöl Salz

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch 2 EL Preiselbeeren Pfeffer

Für die Zwiebeln: Die Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige Ringe schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin langsam dünsten.

Für den Spätzleteig: Mehl, Milch und Eier mit einer Prise Muskatnuss und Salz in der Küchenmaschine zu einem glatten Spätzleteig vermischen. Anschließend die gemahlene Walnüsse hinzugeben und den Teig für 10 Minuten ruhen lassen. Spätzle in kochendes Salzwasser über ein Spätzlebrett hobeln. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Die fertiggekochten Spätzle in einen Topf mit etwas geschmolzener Butter geben und warmhalten.

Für die Spätzle: Emmentaler reiben. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Käse zu den Spätzle geben und verrühren. Sollten die Spätzle zu trocken sein, etwas Kochwasser hinzugeben.

Für die Birne: Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birne darin schwenken.

Für die gerösteten Walnüsse: Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Für den Salat: Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden.

Walnüsse grob zerkleinern. Rucola waschen und trockenschleudern.

Thymian waschen, trockenwedeln, die Blätter abstreifen und fein schneiden. Für das Dressing Essig und Honig miteinander vermengen, mit Salz Thymian hinzugeben und anschließend das Öl einrühren.

Dressing und Rucola kurz vor dem Servieren miteinander vermengen und mit Birne und Walnüssen garnieren.

Für die Garnitur: Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Mit Preiselbeeren und Pfeffer garnieren.

Mirjam Zelt am 27. Mai 2024